Opłata pocztowa uiszczona gotówką.

POLSKIE ZIOŁA

MIESIĘCZNIK POŚWIĘCONY PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 5—6—7 (rok VI) Maj—Czerwiec—Lipiec 1939 r.

SPIS RZECZY:

POLSKIE ZIOŁA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 5-6-7 (rok VI) Maj—Czerwiec—Lipiec 1939 r.

Zioła lecznicze jako środek zdobycia radioodbiornika na Kresach płn.-wschodnich

Własne radio i do tego z głośnikiem jest dzisiaj marzeniem każdej szkoły naszych kresów płn.-wschodnich, zwłaszcza odległej od większych miast i środowisk kulturalnych.

Radio w tych okolicach kraju stanowi jedyny łącznik z szerokim światem, jest tym legendarnym rogiem obfitości, z którego płynie żywe słowo i muzyka i wszelkie wiadomości, transmisje z uroczystości państwowych i społecznych nie tylko Polski ale i świata.

O wartości wychowawczej i dydaktycznej radia dla szkoły wiele już mówiono i pisano.

Podkreślić więc tylko jeszcze raz należy, iż radio w cichym, jednostajnym, monotonnym życiu wsi, pozostającym stale przy tych samych zawsze wrażeniach i wyobrażeniach, pozbawionym książek, bibliotek, kina — ma znaczenie ogromne.

Wprowadzając urozmaicenie w szare codzienne życie zapadłych naszych wiosek—budzi uczucia patriotyczne dzieci, uczy szacunku dla tradycji, zbliża je do kultury narodowej we wszystkich jej przejawach, pozwala rozu-

mieć im rzeczywistość polską, przystosowywać się do niej, wyrabia wreszcie dumę z przynależności do narodu polskiego.

Dzieci kresowe chciwe są wiedzy, chcą dużo wiedzieć o Polsce, o jej przeszłych dziejach, o wytworach kultury ubiegłych pokoleń i chwili obecnej. Pieśni narodowe zasłyszane przez radio i ludowe i te proste żołnierskie interesują je bardzo, nie mówiąc już o programach szkolnych, wygłaszanych przez radio a dostosowanych ściśle do właściwości psychicznych dzieci.

Radio z głośnikiem więc — to niedosiężny szczyt pragnień naszej dziatwy kresowej. Ale cóż? Kupno radioodbiornika wymaga dużego wydatku pieniężnego, na który trudno zdobyć się biednej szkółce kresowej.

Dzieci więc wytężają swoją pomysłowość aby zdobyć upragniony radioodbiornik.

I w końcu znajdują radę. Będą mianowicie **zbierać zioła lecznicze i sprzedawać je następnie dla uzyskania odpowiednich funduszów na zakup radia.**

Ze względu na to, że kresy nasze północno-wschodnie są właściwie główną zbiornicą flory leczniczej kraju, przykład jednej szkółki dążącej do zdobycia radia tą drogą — z pewnością nie zostanie odosobniony. Za nią pójdą i inne, akcja zbioru ziół rozpowszechni się na szereg innych szkół, które nie ograniczą się tylko do ziół ale zbierać będą również jagody, grzyby itd.

Akcja zbioru ziół na kresach płn.-wschodnich staje się więc poważniejszym zjawiskiem społecznym i dlatego zainteresował się nią Społeczny Komitet Radiofonizacji Kraju, który postanowił dopomóc przedsiębiorczym dzieciom w zdobyciu radioodbiornika i wyszukać nabywców na pracowicie zebrane zioła.

Akcja zbioru ziół przez dzieci szkolne zwłaszcza dla tak doniosłego celu jest polecenia godna. Jednakże należałoby tu dorzucić kilka uwag, które w dużym stop-

niu mogą ułatwić sprawę nabywania odbiornika radiowego drogą „zielarską".

Przede wszystkim pamiętać należy o tym, że tylko przygotowywanie większych partii danego surowca stwarza podstawę opłacalności zbioru roślin leczniczych, zwłaszcza, jeśli chodzi o zioła tańsze.

Dotychczasowe wyniki dekagramowe wielu gatunków ziół utrudniają w znacznym stopniu zbyt tychże, narażając dzieci i kierowników akcji zielarskiej na rozczarowanie.

Należałoby przy tym zapoznać dzieci gruntownie ze sposobami zbierania, suszenia i przygotowywania ziół na towar pełnowartościowy.

Jeśli towar będzie fachowo i starannie zebrany, dobrze wysuszony, czysty tj. niepomieszany z bezwartościowym zielskiem, to nabywca napewno się znajdzie a z nim upragniony radioodbiornik zawita do niejednej szkoły kresowej.

R.

Od Wydawnictwa.

Niniejszy numer miesięcznika „Polskie Zioła"— z powodów niezależnych od Redakcji został wydany w formie powiększonej i obejmuje miesiące: maj, czerwiec, lipiec.

Począwszy od sierpnia b. r. czasop. „Polskie Zioła" wychodzić będzie nadal jako miesięcznik o charakterze i kierunku dotychczasowym.

Mniszek lekarski (Taraxacum off. Web.)

(Złożone-Compasitae)

Jest to jedna z najpospolitszych roślin naszego klimatu, spotyka się ją wszędzie po miejscach trawiastych również pod innymi nazwami: dmuchawiec, mlecz, śmirgiel, żabi kwiat, brodawnik mleczowaty.

Jest rośliną trwałą o korzeniu wrzecionowatym, pionowym, 20—40 cm. długim, pojedyńczym lub słabo dołem rozgałęzionym. Korzeń zewnętrznie żółtawo-brunatny, wewnątrz biały z licznymi przewodami zawiera podobnie jak liście i łodygi biały sok mleczny. Łodygi mniszek nie posiada. Liście ma tylko przykorzeniowe, wydłużone, ostro i głęboko wcinane. Kwiaty żółte na długich łodygach, wypełnionych białym, mlecznym sokiem. Kwitnie od wczesnej wiosny do później jesieni. Nasiona z długimi puchowatymi włosami tworzą po dojrzeni wygląd kuli, którą rozdmuchuje wiatr i obsiewa uskrzydlonymi nasionami nieraz daleką przestrzeń.

Mniszek rozmnaża się z nasion w jesieni lub wczesną wiosną. Kiełkuje tylko na świetle. Lubi ziemię urodzajną, niezbyt wilgotną, głęboką. Przy wysiewie trzeba dawać odległość od 25 do 50 cm. Hodowla mniszka jest łatwa, gdyż ogranicza się tylko do plewienia i podlewania.

Do celów leczniczych zbiera się głównie korzenie bez liści, korzenie z liśćmi a niekiedy i same liście. Korzenie wydobywa się z ziemi w całości wczesną wiosną lub późną jesienią. Wyrywać je należy ostrożnie, by ich nie połamać i nie pokaleczyć, następnie płócze się korzenie starannie w wodzie najlepiej bieżącej, oczyszcza z ziemi i zanieczyszczeń i suszy w przewiewnym miejscu w cieniu.

Korzenie dobrze jest dosuszać w temperaturze podwyższonej (około 40° C) gdyż w ten sposób zabija się larwy owadów, które często gnieżdżą się w korzeniach mniszka.

Korzenie z liśćmi zbiera się w okresie kwitnienia rośliny, zaś same liście (tylko na specjalne zamówienie) wiosną po ich zupełnym rozwinięciu.

Wysuszone korzenie mniszka same (Radix Taraxaci) lub ziele z korzeniami (Herba cum radicibus Taraxaci) nie kraje się, lecz starannie odsiewa od piasku i kurzu i pakuje do worków.

Liście mniszka (Folia Taraxaci) są rzadko używane w lecznictwie. W lecznictwie używa się głównie korzenia mniszka i to od bardzo dawnych czasów.

„W skutkach lekarskich sok jego biały, gorzkawy, zażywa się na wiosnę wewnętrznie dla czyszczenia, zewnętrznie na choroby oczu, na rany i wrzody. Liście mogą się zażywać na sałatę, zieleninę". (Dykcjonarz roślinny — Kluk).

Z korzeni oddawna wyrabia się cykorię, kawę konserwową i inne przetwory. W aptekach przerabiają korzeń mniszka samego lub z zielem na wyciąg, służący do zarabiania masy pigułkowej. Naogół mniszek posiada działanie uspokajające, lekko nasenne, rozwalniające, czyszczące krew. Stosuje się go w cierpieniach wątroby, kiszek, przy zaparciu i przy chorobach skórnych. Sok z mniszka usuwa podobno t.zw. kurzajki. Używa się go do kuracji wiosennej, po zmieszaniu z winem (po 5 kropli kilka razy dziennie).

Liście używane są jako sałata. Oddawna bowiem zauważono, że rozmaite zwierzęta domowe już od wczesnej wiosny wyszukują starannie listki mleczu i z apetytem je zajadają. To naprowadziło ludzi na myśl zużytkowania tej rośliny na pokarm dla ludzi.

Dziś we Francji i Włoszech mlecz stanowi ulubioną sałatę, ukazującą się wczesną wiosną na każdym stole. Za przykładem tych krajów warto byłoby spróbować i u nas podawać tę roślinę. Mogłoby to wprowadzić pożądane urozmaicenie do menu sałatowego.

Dziki mlecz można jeść jako sałatę tylko wczesną wiosną, póki nie wyrosną pączki kwiatowe. Wtedy nie posiada ona specyficznej goryczki a jest krucha i smaczna.

Aby mieć mlecz dłużej i jeszcze smaczniejszy należy go poddać t.zw. „bieleniu".

W tym celu liście mniszka obsypuje się piaskiem,

słomą lub zbutwiałymi liśćmi, tak, by roślina rosła pociemku. Liście wybielałe mają smak delikatniejszy.

We Francji i Włoszech mlecz bywa hodowany w ogrodach jak wszystkie inne warzywa.

Oto dwa sposoby przyrządzania mleczu na sałałę we Francji:

Wczesną wiosną ścina się czubkiem ostrego noża rozetki liściowe tuż u nasady korzenia, następnie płócze je starannie w kilku wodach, poczem odrywa listki, a odrzuca środki.

Tak przygotowaną sałatę z mniszka zalewa się sosem, złożonym z octu, musztardy, oliwy i soli. Niektórzy dodają do tego jeszcze nieco utartego czosnku.

Drugi sposób: duże, wybielone liście mlecza po starannym wypłókaniu gotuje się w lekko solonej wodzie przez 10 minut, a następnie odcedza. Następnie dodaje liści szczawiu (drugie tyle na ilość) i dusi z masłem.

Początkowo używano we Francji mniszka dziko rosnącego. Obecnie ogrodnicy francuscy wyprodukowali wyśmienitą sałatkową odmianę zwaną mleczem „ulepszonym" albo „pełnosercowym". Sałata taka ma właściwości wybitnie lecznicze, czyszczące krew.

Na koniec dodać należy, że mniszek stanowi roślinę ulubioną przez pszczoły a więc miododajną.

S. M.

Podbiał zwyczajny (Tussilago Farfara L.)

(Złożone — Compositae)

Podbiał pospolity zwany inaczej lepiesznikiem, podbieliną, przykopytnikiem jest rośliną trwałą, rosnącą dziko zwykle gromadnie nad brzegami wód, na miejscach wilgotnych i kamienistych.

Korzeń o grubości 1½ cm w przekroju, pełzający. Wczesną wiosną wprost z korzenia wyrastają pędy kwiatowe okryte łuskami brunatnymi. Gdy kwiaty przekwit-

ną, wtedy dopiero pojawiają się liście, okrągławe, mięsiste, za młodu owłosione, później górą gładkie, spodem szaro-omszone.

Kwiaty żółte o czerwonym kielichu. Kwitnie od marca do maja. Nasiona wydłużone opatrzone są podobnie jak u mniszka latawcem z puchu.

Do celów leczniczych zbiera się liście podbiału (bez ogonków) suszy w cieniu w miejscu przewiewnym. Liście do suszenia trzeba układać pojedyńczo, ponieważ leżąc jedne na drugich, łatwo się zaparzają i gniją. Cena za 100 kg liści podbiału (Folia Farfarae) 30—50 zł. Na zamówienie zbierać można również kwiaty (Flores Farfarae) i wtedy cena za 100 kg wynosi 150—250 zł.

Lecznicze własności podbiału znane są oddawna. Już K. Kluk w swym Dykcjonarzu twierdzi, że „korzeń, liście i kwiaty są pełne niejakiego lepkiego soku i mają skutki odmiękczające. Zażywa je się wewnętrznie i zewnętrznie, osobliwie na choroby piersi i nerek. Wieśniacy miejscami liście w wodzie gotują i trunku tego na kaszel lub dychawicę zażywają. Liściami świeżymi lub suchymi, odmoczonymi okładają się twarde wrzody, tychże liści używać można na zieleninę. Kwiaty pszczołom są przyjemne".

Dzisiaj używa się naparu z samych liści lub liści z kwiatami przy zaflegmieniu płuc, przy katarach przewlekłych błon śluzowych, przy chrypce a nawet przy ropnych i tuberkulicznych cierpieniach płuc.

Sok z liści podbiału zewnętrznie przykładany goi obrzmienia skrofuliczne a nawet ropiejące wrzody.

Liście podbiału razem z liśćmi orzecha włoskiego i dymnicy lekarskiej stanowią doskonały środek przy rozmaitych skrofulicznych niedomaganiach.

Działa rozmiękczająco, wykstuśnie i napotnie, pobudza błony śluzowe. To też podbiał wchodzi w skład wielu mieszanek ziołowych piersiowych (Species pectorales).

W wypadkach gruźlicy działa łagodząco. Dym z palonych liści podbiału przynosi podobno znaczną ulgę chorym na astmę.

S. M.

Z CYKLU:

Zioła lecznicze na nieużytkach rolnych

Najpospolitszą grupę polskich nieużytków stanowią piaski niekiedy suche to znowu podmokłe, które dzięki swej strukturze fizycznej nie przynoszą ich właścicielowi żadnych korzyści materialnych.

Do roślin leczniczych, które doskonale rosną, rozwijają się i plonują na terenach piasczystych zaliczyć należy przede wszystkim dziewannę.

Dziewanna Verbascum thaps. Verb. phlom. (Scrophulariaceae — Trędownikowate), jako surowiec lekarski jest zawsze poszukiwana na rynku zielarskim.

Rozmnaża się z nasion, najlepiej udaje się na glebie lekkiej i suchej w położeniu słonecznym. Dziewannę wysiewa się wczesną wiosną lub wczesną jesienią, jako poplon, by roślina jeszcze przed zimą mogła się należycie rozwinąć i zakorzenić. Dziewannę wysiewa się w rzędy co 50 cm. przy użyciu siewnika, wprost do gruntu.

Jeśli dziewannę wysiewamy do inspektu wczesną wiosną, to wtedy w maju wysadzać należy siewki w grunt w odległości $^1/_2$ m.—$^3/_4$ m. od siebie. Sadzonki przyjmują się prędko, rosną jednak w pierwszym roku bardzo powoli. W drugim roku dopiero dziewanna szybko się rozwija dorastając niekiedy 2—3 m. wysokości.

Dziewanna kwitnie w lipcu i wtedy przystępujemy do zbioru kwiatów a raczej samych koron kwiatowych, które wyskubuje się ręcznie z kwiatostanów. Nie należy przytym płatków gnieść ani kaleczyć, gdyż to powoduje brunatnienie surowca. Kwiaty zbiera się z rana, po obeschnięciu rosy i zaraz poddaje suszeniu w miejscu przewiewnym, na słońcu lub w suszarni w temperaturze około 33° C.

Kwiat dziewanny po wysuszeniu, odsiewa się od drobnych włosków, które zawsze się na nim znajdują, następnie mocno ubija go w pudełkach lub na cegiełki, które obwija się szczelnie papierem woskowym. Pamiętać

bowiem należy, że wszelki dopływ wilgoci wywołuje brunatnienie kwiatu dziewanny, przez co traci on na wartości.

Plantację dziewanny można prowadzić przez szereg lat na tym samym miejscu. Należy tylko grunt po zbiorze kwiatu w jesieni zasilić kompostem lub stawiarką a z wiosną przerzedzić zbyt gęsto rosnące rośliny. W ten sposób, przez kilka lat możemy odnawiać plantację dziewanny wykorzystując ją na zbiór kwiatu, którego cena za 1 kg wynosi 3—6 zł.

Na wszelkich piaszczystych gruntach, na nieurodzajnych ugorach i skarpach uprawiać można **połonicznik gładki** Herniaria glabra L. Ptasie mydło, (Zapartnicowate-Paronychiae).

Jest to drobniutka roślina, rozesłana po ziemi, niekiedy podnosząca się. Rośnie dziko na ziemiach piaszczystych, żwirowatych pastwiskach i nasypach kolejowych na terenie całego kraju.

Łodygi rozgałęzione, liście drobne, jajowate, kwiatki maleńkie skupione w gronkach—koloru zielonego. Kwitnie w czerwcu i lipcu.

Połonicznik rozmnaża się z siewu. Nasiona małe, połyskujące. Wysiewa się na zbronowanym terenie (około 500 gr. na 1 ha) w pierwszym roku plantacji. W następnych latach rozszerzać i utrzymywać się ona będzie z samoobsiewu.

Dla celów lecznictwa zbiera się całe ziele (Herba Herniariae), które zżyna się tuż przy ziemi w okresie kwitnienia rośliny a następnie suszy w cieniu.

Połonicznik jest surowcem stale poszukiwanym w kraju i na eksport. Cena za 100 kg — 50 — 70 zł.

Jedną z roślin stale poszukiwanych w handlu zielarskim a doskonale nadających się do zagospodarowywania jałowych, a nawet ruchomych piasków jest **Mydlik lekarski** zwany również **mydlnicą lekarską** Saponaria off. L. (Goździkowate — Caryophyllaceae).

Jest to roślina trwała, pospolicie rosnąca po zaroślach , ugorach piaszczystych itp.

(C. d. n.) *Dr Maria Bernerówna.*

Taryfy towarowe polskie i zagraniczne.

W obrocie towarowym **ziół leczniczych, nasion oleistych, owoców i jagód świeżych** podobnie jak i przy innych artykułach, ważne znaczenie posiada czynnik przewozowy t.zn. koszt przewozu i warunki tegoż. Uprzednia znajomość choćby nie zupełnie może ścisła transportu, umożliwia przeprowadzenie odpowiedniej kalkulacji tymbardziej, o ile chodzi o eksport na rynki zagraniczne, gdzie spotyka się niejednokrotnie interesant z konkurencją towaru obcego. Celem przeto niniejszego artykułu jest zorientowanie się w warunkach przewozu omawianych towarów tak w obrocie wewnętrznym w Polsce, jak i w eksporcie zagranicę drogą lądową i morską. Dane te mają charakter informacyjny i orientacyjny, dlatego też nadawcy winni każdorazowo — na podstawie niżej podanych danych, sprawdzić istnienie omawianych taryf i wysokość opłat przewozowych, które ulegać mogą pewnym zmianom, wobec każdorazowego dostosowywania taryfy do życia, do warunków gospodarczych i ich potrzeb.

Przedstawiony niżej stan taryfowy jest w danym momencie całkowicie aktualny i według przypuszczeń nie powinien w najbliższym czasie ulec zasadniczym zmianom.

Zainteresowanie się przewozem omawianych artykułów zasługuje na uwagę, jeśli oprzemy się na statystyce obrotu szczególnie o ile chodzi o eksport zagranicę, która wskazuje systematyczny wzrost naszego wywozu zwłaszcza ziół i korzeni leczniczych. Nie należy liczyć się odrazu z wywozem sięgającym w dziesiątki czy setki tysięcy ton rocznie, ale stały i progresywny eksport towaru ma zasadnicze znaczenie gospodarcze, a przy tym wskazuje, że przy intensywnej i celowej akcji istnieją duże szanse jego dalszego pomyślnego rozwoju.

Ogólny zatem eksport za granicę przedstawia się następująco:

Nazwa towaru	w roku 1936 ton	w roku 1937 ton	w roku 1938 (10 miesięcy) ton
1. nasiona oleiste	2.193	3.574	1.741
2. zioła i korzenie lecznicze	487	874	943

Stosunkowo dużą ilość ziół i korzeni leczniczych wywozi się do Łotwy i Estonii a mianowicie: wywieziono w roku 1937 — 125,5 tony, w roku 1938 (nie cały) 65,5 tony i to tylko drogą kolejową przez Turmont; mogą też wchodzić w rachubę inne jeszcze drogi przewozu, których tu nie uwzględniono, np. morzem.

Przeglądając statystykę widzimy dalej, że również importujemy zioła, jednak wwóz jest w dużym stosunkowo mniejszym procencie od wywozu jeśli chodzi o Łotwę np. w roku 1937 przywieziono z Łotwy — 12 ton w stosunku do 125,5 wywiezionych i to tylko drogą kolejową przez Turmont.

Obecny stan taryfowy przedstawia się następująco:

1. Na Polskich kolejach państwowych:

Zioła, kora, korzenie, kwiaty, bulwy i liście z ziół, stosowanych w lecznictwie; pobiera się opłaty według klas zasadniczych: dla przesyłek drobnicowych kl. I, dla wagonowych — 2 i pośpiesznych 1.

W obrocie wewnętrznym obowiązuje taryfa specjalna „WA-67", zawarta w zeszycie 1 części II taryfy towarowej P. K. P. Przy nadaniu od wszystkich stacyj kolei polskich do stacyj Augustów, Koło, Nowogródek i Warszawa przewoźne oblicza się za przesyłki zwyczajne drobnicowe według klasy III, wagonowe kl. 12a), b). Od stacyj, położonych we wschodniej, północno i południowo wschodniej części R. P. do wyżej podanych 4-ch stacyj przewoźne oblicza się za przesyłki zwyczajne — drobnicowe według kl. III obniżone o 10% a wagonowe

kl. 12-a), b) obniżone o 10%. Nadawca winien zamieścić oświadczenie „towar pochodzenia krajowego...“

W eksporcie przez granice lądowe obowiązuje taryfa „GA-41” zawarta w części II zeszytu 2 taryfy polskiej. Przy wysyłce towaru na podstawie tej taryfy mającej zastosowanie od wszystkich stacyj do wszystkich punktów granicznych przewoźne oblicza się według klasy drobnicowej III, wagonowej zaś 11a), b). Od stacyj leżących w części Polski wyżej podanej oblicza się przewoźne przy przesyłkach drobnych według kl. III obniżonej o 10%, przy wagonowych według kl. 11 obniżonej o 10%. W liście przewozowym musi być zamieszczona adnotacja:

„Towar pochodzenia krajowego do wywozu za granicę celną”.

W eksporcie przez porty w Gdyni i Gdańsku ma zastosowanie taryfa „PA-31” zawarta w zeszycie 3 części II taryfy portowej. Przewoźne oblicza się za przesyłki drobnicowe według klasy III, 2a przesyłki zaś wagonowe według klasy 11a), b) co obowiązuje od wszystkich stacyj PKP. do stacyj portowych w Gdyni i Gdańsku. Przy przewozie przesyłek do stacyj położonych na wschodzie, północno i południowo - wschodniej części Polski do Gdyni i Gdańska podane wyżej klasy obniża się o 10%.

W obu przypadkach nadawca winien zamieścić w liście przewozowym oświadczenie „Towar pochodzenia krajowego do wywozu za granicę celną”.

Owoce i jagody świeże, następujące: borówki, czarne jagody, głóg, jagody jałowcowe, jarzębina, jeżyny, maliny itp.

Klasy zasadnicze dla przesyłek drobnicowych I, dla przesyłek wagonowych klasa 4-a) i b).

W obrocie wewnętrznym obowiązują następujące taryfy specjalne zawarte w zeszycie 1 części II taryfy.

WA-49. Przewoźne oblicza się za przesyłki drobnicowe według opłat klasy I za przesyłki zaś wagonowe

zwyczajne i pośpieszne według opłat klasy 9-a), b). Taryfa ta obowiązuje od wszystkich do wszystkich stacyj PKP, przyczym nadawca winien zamieścić w liście przewozowym oświadczenie: „Towar pochodzenia krajowego".

WA-51. Obowiązuje od stacyj PKP., położonych we wschodniej, północno i południowo-wschodniej części Polski ograniczonej linią ściśle w taryfie tej określoną. Za przesyłki wagonowe zwyczajne i pośpieszne przewoźne oblicza się według opłat klasy 10a) i b). Nadawca winien zamieścić oświadczenie: „Towar pochodzenia krajowego".

WA-53. Obowiązuje od wszystkich stacyj PKP. do stacyj w załączniku taryfy tej wymienionych, przy których znajdują się wytwórnie win, przetworów owocowych i warzywnych oraz konserw. Przy przesyłkach wagonowych zwyczajnych i pośpiesznych stosuje się opłaty klasy 13a) i b). Nadawca winien zamieścić oświadczenie: „Towar pochodzenia krajowego do przerobienia w fabryce odbiorcy".

WA-55. Taryfa ta ma zastosowanie podobnie jak taryfa WA-53 i pod tymi samymi warunkami a co do obszaru ważności, to jak taryfa WA-51.

Przewoźne za przesyłki wagonowe zwyczajne i pośpieszne oblicza się według stawek klasy 14a) i b).

WR-5. Obowiązuje od wszystkich do wszystkich stacyj PKP. Przy wywozie w przesyłkach tylko drobnych zwyczajnych i pośpiesznych przewoźne oblicza się według specjalnej tabeli opłat do tej taryfy, które przykładowo przedstawiają się następująco:

Tabela opłat do taryfy WR-5, za 100 kg. i przy obliczeniu za wagę rzeczywistą:

Odległość w kilometrach:						
100	200	300	400	500	700	1.000
196	321	436	536	620	739	848

W eksporcie przez granice lądowe ma zastosowanie taryfa specjalna GA-33 zawarta w zeszycie 2 części II taryfy. Obowiązuje od wszystkich stacyj PKP. do wszystkich punktów granicznych. Przewoźne oblicza się za przesyłki drobnicowe zwyczajne i pośpieszne według opłat klasy II, za przesyłki wagonowe zwyczajne i pośpieszne według opłat klasy 10a) i b). Nadawca winien zamieścić w liście przewozowym oświadczenie: „Towar pochodzenia krajowego — do wywozu poza granicę celną“. Przy tym dopuszcza się korzystanie z tych opłat przy przeekspediowaniu na stacji granicznej na warunkach w taryfie tej wymienionych.

W eksporcie przez porty w Gdyni i Gdańsku ma zastosowanie taryfa specjalna PA-27 zawarta w zeszycie 3 części II taryfy (portowej). Obowiązuje od wszystkich stacyj PKP. do stacyj portowych w Gdyni i Gdańsku. Przewoźne za przesyłki wagonowe pośpieszne oblicza się według opłat klasy 10a), b) za wagonowe przesyłki zwyczajne według specjalnej tabeli opłat (PA-26), której stawki przykładowo przedstawiają się następująco:

Tabela specjalna opłat przewozowych do taryfy PA-27.

Odległość w kilometrach:											
100		200		300		400		500		800	
Opłata za 100 kg.											
5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg
152	137	235	210	315	280	387	341	447	394	568	500

Nasiona, zawierające olejki eteryczne następujące: anyż, czarnuszka, kmin, koper, koriander (kolender) zasadniczo obowiązują opłaty klasy I przy przesyłkach drobnicowych: klasy 3 przy przesyłkach wagonowych.

W obrocie wewnętrznym ma zastosowanie taryfa specjalna WA-19 zawarta w zeszycie 1 części II ta-

ryfy wewnętrznej. Przy przewozie od wszystkich stacyj PKP. do stacyj: Augustów, Czortków, Koło, Nowogródek i Warszawa pobiera się za przesyłki zwyczajne drobnicowe opłaty klasy III, za wagonowe opłaty klasy 12a) i b). Przy przewozie od stacyj, położonych we wschodniej, północno i południowo - wschodniej części R. P. do stacyj wyżej wymienionych opłaty klasy III wzgl. 12a), b) obniża się o 10%.

Tak w jednym jak i w drugim przypadku nadawca winien zamieścić oświadczenie: „Towar pochodzenia krajowego do przerobienia w wytwórni olejków eterycznych odbiorcy".

W eksporcie przez granice lądowe ma zastosowanie taryfa specjalna GA-17, zawarta w części II zeszycie 2 taryfy. Przy przewozie od wszystkich stacyj PKP. do wszystkich punktów granicznych pobiera się opłaty klasy III za przesyłki drobnicowe zwyczajne i klasy 11a) b) za przesyłki zwyczajne wagonowe. Dalsza obniżka tych klas o 10% następuje pod warunkami wyżej podanymi.

Nadawca powinien zamieścić w liście przewozowym oświadczenie: „Towar pochodzenia krajowego do dalszego wywozu poza granicę celną".

W eksporcie przez porty Gdyni i Gdańska ma zastosowanie taryfa specjalna PA-16 zawarta w zeszycie 3 (portowy) części II taryfy. Obowiązuje przy wywozie przez porty w Gdyni i Gdańsku pod warunkiem zamieszczenia oświadczenia: „Towar pochodzenia krajowego do wywozu za granicę celną". Opłaty pobiera się tak samo jak przy przewozie przez granice lądowe (kl. III i 11).

Podane w poniższej tabeli obowiązujące na kolejach polskich stawki taryfowe wchodzących w rachubę klas, orientacyjnie tylko ilustrują wysokość opłat w groszach za 100 kg. na odległościach przeciętnych a mianowicie:

Klasa	Odległość w kilometrach: 100, Waga rzeczywista	100, 1000 kg	200, Waga rzeczywista	200, 1000 kg	300, Waga rzeczywista	300, 1000 kg	400, Waga rzeczywista	400, 1000 kg	500, Waga rzeczywista	500, 1000 kg	700, Waga rzeczywista	700, 1000 kg
I drobnicowa	345	313	590	526	835	739	1080	952	1309	1151	1642	1440
II "	260	244	440	408	620	572	800	736	950	872	1173	1075
III "	215	196	359	321	491	436	606	536	703	620	840	739
	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg	5000 kg	10000 kg
P1 pośpieszna wagonowa	298	261	520	446	741	630	963	815	1185	1000	1500	1259
2 wagonowa	263	231	454	390	646	550	837	709	1029	869	1253	1056
4 "	233	205	405	348	572	487	737	625	870	735	1051	886
9 "	183	148	318	248	431	332	530	405	615	468	743	563
10 "	174	137	291	221	391	292	475	352	545	402	649	476
11 "	165	124	270	194	356	251	423	296	472	329	533	369
12 "	155	111	252	171	332	221	395	261	440	289	493	325
13 "	141	99	230	153	302	197	359	231	401	256	454	288
14 "	130	88	211	134	278	172	331	202	369	224	418	252

Analizując powyższy stan taryfowy na kolejach polskich należy stwierdzić, że obecnie w porównaniu np. z r. 1936 poczyniono daleko idące ustępstwa przy przewozie **ziół i korzeni leczniczych,** tak w wewnętrznym obrocie jak i dla eksportu. Obniżka stawek taryfo-

wych dochodzi do około 45% — przy czym nie co korzystniej przedstawia się obrót wewnętrzny w stosunku do eksportu, co zresztą jest objawem normalnym, gdyż chodzi o poparcie produkcji krajowej.

Przy przewozie natomiast **owoców, jagód i nasion** taryfa udziela wydatnie korzystniejszych ulg dla obrotu wewnętrznego ale tylko dla produktów krajowego pochodzenia i przeznaczonych do przetworzenia w fabrykach polskich, a to w celu poparcia wytwórczości krajowej. Eksport natomiast korzysta również ze zniżek przyznających daleko niższe stawki od zasadniczych.

Tak się przedstawia sprawa stosowania taryf wewnętrznych kolei polskich.

2 Na kolejach obcych.

W rozdziale tym podane będą tylko orientacyjne stawki obowiązujące przy przewozie na sąsiednich kolejach i częściowo tych dalszych, które w przewozie ziół, owoców i nasion z Polski wzgl. do Polski są zainteresowane. Przedstawiona wysokość opłat na kolejach obcych ma cel porównawczy w stosunku do opłat przewozowych kolei polskich oraz daje przez to możliwość orientacji co do ogólnych kosztów transportu.

W obrotach międzykrajowych praktyczne znaczenie posiadają bezpośrednio taryfy towarowe międzynarodowe. Zawierają one bowiem opłaty za przebieg i kolei polskich i tych kolei, do których taryfa ta ma zastosowanie. Z szeregu istniejących taryf bezpośrednich niektóre tylko uwzględniają omawiane artykuły. Żywotną jest obecnie taryfa polsko-łotewsko-estońska szczególnie do przewozu ziół i korzeni leczniczych.

W braku bowiem taryf bezpośrednich przewoźne oblicza się sposobem łamanym to znaczy oddzielnie za przebieg kolei polskich i oddzielnie za przebieg kolei pozapolskich na podstawie taryf wewnętrznych; nie daje to jednak możności bezpośredniego zorientowania się

w kosztach przewozowych. Dla informacji jak przedstawiają się stawki na poszczególnych kolejach posłuży poniższa tabela — podana w groszach polskich:

Niemcy:

Towar	odległość	za 100 kg	za 300 kg	za 500 kg	za 1.000 kg.
Zioła lecznicze, owoce świeże, jagody, nasiona oleiste	100 km	530	1442	2247	3816·
	200 „	869	2396	3710	6360
	300 „	1145	3222	5003	8586
	400 „	1399	3964	6063	10558
	500 „	1611	4600	7123	12296
	700 „	1950	5576	8628	14882

Węgry:

Towar	za ogległość w km					
	100	200	300	400	500	700
	w groszach za 100 kg					
Zioła lecznicze, owoce świeże, jagody, nasiona oleiste	406	684	978	1212	1441	1903

Rumunia:

Towar	Odległość w kilometrach					
	100	200	300	400	500	700
	w groszach za 100 kg					
Zioła lecznicze,	371	608	837	1023	1177	1406
owoce świeże i jagody,	146	288	355	403	423	466
nasiona oleiste	217	415	573	695	794	948

Łotwa:

Towar	Odległość w kilometrach											
	100		200		300		400		500		700	
	drobne	5000 kg	drobne	5000 kg	drobne	5000 kg	drobne	5000 kg	drobne	5000 kg	drobne	5000 kg
Zioła lecznicze . .	172	137	298	235	423	325	527	402	632	479	737	556

Estonia:

Towar	Odległość w kilometrach							
	100		150		250		390	
	w groszach za 100 kg							
Zioła lecznicze	215	182	284	240	393	331	723	651

Finlandia:

Od granicy łotewsko-estońskiej Valga do Helsinek stawka łączna kolejowa i morska wraz z przeładunkiem wynosi w groszach za 100 kg. przy:

drobnicy	502
5 t.	475
10 t.	351

Mgr. Zygmunt Huciński.

Listy, do których nie załączono znaczka pocztowego pozostają bez odpowiedzi.

Mrówcze jaja.

Znane powszechnie z wyglądu „mrówcze jaja", na pierwszy rzut oka przypominające ziarniak ryżu nie są bynajmniej jajami zwykłej rudej mrówki — Formica rufa,—lecz kokonami, w środku których znajdują się wylęgłe z jajeczek larwy, już przez mrówki wyhodowane i wykarmione. Ruda mrówka jest pospolitą mieszkanką naszych lasów, w których buduje sobie z zeschłych gałązek, igieł drzew szpilkowych, zeschłych liści i piasku mieszkania-mrowiska. Dziwną jest rzeczą, że największe drapacze chmur, zbudowane przez ludzi, najwyższe wieże są karłami w porównaniu z mrowiskami, jeśli za miarę przyjmiemy wysokość ciała mrówki i człowieka.

Mrówki są istotami bezpłciowymi, podobnie jak pszczoły, są jednak bardziej od pszczół zróżniczkowane, gdyż dzielą się na mrówki-robotnice i mrówki-żołnierze. Rolę zachowania gatunku przejęły na siebie matki, jak u pszczół. Matka składa znaczną ilość jajek, z których po upływie kilku dni wylęgają się małe gąsieniczki, bezbronne, a więc troskliwie przez mrówki chronione od wrogów i starannie karmione. Po upływie 12-15 dni zaczynają się one oplatać przedziwnie delikatnym przędziwem, koloru szaro-błyszczcząco-białego, wielkości ziarnka zboża. Te właśnie kokony są przedmiotem zbioru jako towar, stanowiący przynętę i pokarm dla ptaków i ryb.

Zbiór mrówczych jaj rozpoczyna się w czerwcu i kończy w sierpniu. Najbogatszym miesiącem jest lipiec, gdy ilość kokonów bywa największą.

Poważnym eksporterem mrówczych jaj jest obecnie Rosja Sowiecka, z której podobno w 1933 r. wywieziono ich 10.000 kg. (według danych związku kooperatyw Sowietów). Uzyskuje się cenę około 2 szylingów (mniejwięcej 2 złote) za kilo loco port eksportowy. Ceny płacone zbieraczom wynoszą w przeliczeniu na walutę polską i siłę kupna polskiego pieniądza — około 12 groszy za kilo. Cena ta świadczy jedynie o bezgranicznym wyzysku

pracy ludzkiej u naszego wschodniego sąsiada, ponieważ z jednego mrowiska można zebrać zaledwie około 150 do 200 gramów mrówczych jaj.

Istnieje wiele sposobów zbioru mrówczych jaj. Z tych opiszemy sposób polecany w Sowietach dla wiejskich zbieraczy oraz stosowany w Polsce, na naszych wschodnich kresach.

W bliskości mrowiska, po słonecznej stronie należy oczyścić ziemię od trawy, gałązek i liści i uformować rodzaj dobrze ubitego klepiska. Klepisko to przykrywa się czystym płótnem, na którym równymi rzędami układa się gałązki, dające przewiew i cień. Następnie burzy się mrowisko i łopatami lub widłami przenosi w rzędy pomiędzy gałązkami wybrane ze środka mrowiska kokony wraz z gałązkami i mrówkami. Zapobiegliwe mrówki, ratując kokony od wysuszenia przez słońce, a zatym obumarcia, skrzętnie i szybko przenoszą kokony pomiędzy gałązki, które w ten sposób zapełniają się samymi tylko kokonami, już bez gałązek i igieł, z których mrowisko zostało zbudowane. Kokony z gałązek wytrząsa się jaknajszybciej do worków, a później w domu oczyszcza i suszy. Aby mrówki nie mogły wynosić kokonów poza obręb płótna, otacza się naokoło klepisko sznurem, umaczanym w dziegciu.

W Polsce zamiast płótna używają papieru o dużych rozmiarach, w którym bardzo gęsto zrobiono otwory. Mrówki, wybrane z mrowiska wraz z kokonami i gałązkami, ratując kokony od słońca, szybko przez dziury w papierze przenoszą je pod papier, na ubitą ziemię. Gdy po niedługim czasie zdjąć z klepiska papiery z resztką mrowiska, pod nim na gołej ziemi aż biało od zniesionych tam przez mrówki kokonów.

Świeże kokony suszy się w piecu chlebowym przy dość wysokiej temperaturze (około 70—80°) w ciągu około ½ godziny, następnie dosusza się je na ramkach na silnym słońcu. Suche kokony posiadają kolor lekko żółtawy i posiadają charakterystyczny chrzęst przy

przesypywaniu. Towar sprzedażny winien być zupełnie suchy, wolny od zanieczyszczeń (piasku, gałązek itp.) oraz sortowany na trzy wielkości.

Mrówka ruda jakkolwiek w ogrodzie, pasiece czy domu nie jest mile widziana, jest w naszych lasach owadem wielce pożytecznym, gdyż jej w udziale przypadła dbałość o higienę i stan sanitarny naszych lasów. Każdy z nas zapewne widział jak szybko mrówki objedzą padłego kreta, szczura czy inne stworzenie, porzucone w bliskości mrówiska: po niedługim czasie pozostaje jedynie czysty, jakby wypolerowany szkielet. Mrówka jest zażartą tępicielką rozmaitych owadów, niszczących nasze lasy. Według badań przyrodników jedno mrowisko spożywa dziennie około stu tysięcy szkodników, jak larwy, gąsienice itp. zatem wyniszczanie mrowisk dla zdobycia towaru na eksport dla konkurowania z Sowietami, nie jest bynajmniej wskazane z punktu widzenia ochrony naszej przyrody.

Zapotrzebowanie Polski na mrówcze jaja wynosi zaledwie około 200 kilo rocznie. Jest to ilość stosunkowo niewielka i zbiór takiej ilości winien być dozwolony z gospodarczego punktu widzenia, nie byłoby bowiem głębszego uzasadnienia na sprowadzanie mrówczych jaj z zagranicy kiedy je w kraju posiadamy, natomiast eksport jaj mrówczych winien być bezwzględnie zakazany.

K. Witwicki.

O maszynce do krajania ziół.

Każdy, kto zainteresował się produkcją roślin leczniczych, doskonale zdaje sobie z tego sprawę jak ważnym a nawet wprost koniecznym przyrządem w dziedzinie zielarstwa jest **maszyna do krajania surowców leczniczych.**

Zioła lecznicze a więc czy to ziele w całości, korzenie czy kora zawsze uzyskują bowiem niższą cenę jeśli

są oferowane w całości tj. niepokrajane. Są wprawdzie hurtownie zielarskie, które posiadają własne krajalnie, proszkarnie itp. i zakupują towar w dużych ilościach i tylko w całości, poddając go fachowej obróbce we własnych przetwórniach ziołowych. W większej ilości wypadków jednak łatwiej zbyć towar starannie pokrajany tj. w formie gotowej do handlu zielarskiego. Szczególnie odnosi się to do wszelkiego rodzaju korzeni i kłączy, które nie pokrajane na świeżo lub w stanie podsuszonym — twardnieją, przysparzając przez to wiele kłopotu i trudów przy ich rozdrabnianiu „na sucho".

Jak to już w numerze kwietniowym podawaliśmy, korzenie wykopywane w jesieni mogą być w stanie niewysuszonym przechowywane przez dłuższy czas w piwnicach jeśli się je przysypie wilgotnym piaskiem. Ma to duże znaczenie dla gospodarki rolnej, korzenie bowiem wykopane w jesieni obrabiać można dopiero w zimie a więc w okresie wolnym od zajęć na roli.

By móc przystąpić w okresie spokojnych, zimowych miesięcy do fachowej obróbki korzeni konieczną jest więc maszyna do ich krajania.

W związku z tem, niejednokrotnie zwracano się do Redakcji niniejszego pisma. Nic pewnego dotychczas jednak w tym kierunku nie dało się powiedzieć. Wprawdzie były już robione próby skonstruowania takiego przyrządu ale trudności wykonania jak i kalkulacja ceny za niego nie doprowadzały do zadowalających wyników i sprawa produkcji takiej ręcznej maszyny upadała.

Dopiero w ostatnich dniach zwrócił się do nas jeden z konstruktorów - specjalistów w tej dziedzinie i przedstawił nam model takiej podręcznej, bardzo pomysłowej maszynki do krajania ziół, której cena uzależniona byłaby od ilości nabywców.

Kto chciałby bliżej zainteresować się kupnem maszyny do krajania ziół, może w tej sprawie zwrócić się wprost do jej konstruktora p. P. Zaparta, Rembertów k/Warszawy, Al. Marsz. Piłsudskiego 1. (posyłając oczywiście znaczek pocztowy na odpowiedź).

Zielarstwo w średniowieczu

Po świetnej epoce rozwoju nauk z zakresu przyrodolecznictwa w dziejach Rzymu, uwiecznionych w dziełach Largusa, Celsiusa, Pliniusza, Dioskorydesa, Galena i innych — zaczyna się stopniowy okres upadku tej dziedziny zainteresowań już w początkach średniowiecza.

Upadek potęgi Rzymu, wywołany rozluźnieniem jego obyczajów, zniewieściałością, przekupstwem. rozpustą itd. spowodował pojawienie się na arenie dziejów Europy południowo-zachodniej półbarbarzyńskich ludów Europy środkowej jak Gotów, Alanów, Wandalów, Celtów, Germanów.

W tym okresie najazdu obcych plemion na ziemie południowej Europy nie troszczono się o rozwój jakichkolwiek nauk czy sztuki.

Miejsce kultu Olympu i Kapitolu zajmuje wszechwładnie religia chrześcijańska, ożywiona głęboką ideą wewnętrzną, zmieniająca zasadniczo światopogląd ówczesnych ludów.

Wszelkie choroby uważano wówczas za dopust Boży, które leczyć można jedynie umartwieniami, postem i modlitwą. Dlatego też pierwsze wieki średniowiecza nie przyczyniły się do rozwoju nauk z dziedziny lecznictwa.

Z biegiem czasu dopiero nowopowstające klasztory zaczynały wywierać poważny wpływ na lecznictwo środkowej i północnej Europy, zwłaszcza wśród ludów franko-germańskich i słowiańskich.

Przy klasztorach powstawały w tym okresie apteki, z których korzystali wierni.

Zakonnicy leczyli okoliczną ludność, uprawiając równocześnie takie rośliny lecznicze jak szałwja, lilja biała, tymianek, mięta i inne, które dzięki im rozpowszechniły się również w północnej Europie, między innymi krajami także i w Polsce.

Klasztory rozwijały swoją ożywioną działalność również w Niemczech. Z tego okresu klasztornego wyróżnia się dzieło o stosowaniu leków, napisane przez św. Hildegardę i drugie z dziedziny nauk przyrodniczych, które pozostawił Albertus Magnus.

Po okresie klasztornym trwającym mniej więcej do VIII w. następuje okres arabski sięgający aż do XIII w. po nar. Chryst.

W tym okresie Arabowie najeżdżając na kraje Małej Azji, Persji, Egipt, Tunis, Sycylię, wyspy Balearskie a nawet zagarniając Hiszpanię wywarli poważny wpływ na rozwój nauk z zakresu lecznictwa tych krajów.

Oni to bowiem, prowadząc ożywiony handel między Indiami, Indo-Chinami i wschodnimi wybrzeżami Afryki a krajami morza Śródziemnego stawali się pośrednikami między indyjsko-perską kulturą Wschodu a grecko-rzymską Europy.

Arabowie przywozili rozmaite rzeczy nieznane ludom europejskim i sprzedawali im np. różne przyprawy jak pieprz, kubebę, imbir, kamforę, goździki, piżmo i inne, pozatym wszelkiego rodzaju pachnidła, słodycze, a zwłaszcza leki.

Stąd w okresie arabskim ilość środków leczniczych znacznie wzrosła tak, że przy końcu XIII w. mamy ich zamiast 500 — około 2.000. Pojawiają się więc w Europie takie formy leków jak wody aromatyczne, ulepki, pigułki srebrzone lub złocone itp.

Wskutek zwiększenia się arsenału leków w okresie arabskim następuje rozdział między medycyną a farmacją, przyrządzanie leków wymaga obecnie specjalnego zawodu i nie może być wykonywane dorywczo przez lekarzy.

Przyrządzaniem więc i sprzedażą leków zajmują się t. zw. u Arabów „szandalani" od nazwy drewna sandałowego „szandal", które ci w dużych ilościach sprzedawali do wonnych kadzideł.

Arabowie nie posiadając wyższych zdolności twórczych byli jednak dobrymi kupcami i pośrednikami,

starali się oni dokładnie poznać towary a więc i leki, z którymi mieli do czynienia, sposób ich przyrządzania i stosowania w niedomaganiach ludzkich.

Obok kupców więc mamy w tym okresie i szereg uczonych arabskich, którzy starannie zbierają wszelkie wiadomości o życiu i zwyczajach ludów, wśród których się obracają, tłumaczą dzieła obcych kultur. Dzięki Arabom zachowały się do naszych czasów w ich przekładzie niektóre dzieła greckich i rzymskich pisarzy. Do najwybitniejszych uczonych arabskich należeli: Geber, Rhazes, Mezue, Avicenna, Ibn-Baitar i Abul Kazem, który napisał dzieło o zbieraniu ziół leczniczych i przyrzadzaniu leków. Dzieło to w łacińskim tłumaczeniu nosi tytuł „Liber servitoris".

Ibn-Baitar pozostawił dzieło, zawierające dokładny opis 2.600 środków leczniczych, które po przetłumaczeniu na język łaciński zwie się „Liber magnae collectionis".

Dzieła Rhazesa i Avicenny zwanego Galenem arabskim tłumaczone na język łaciński były aż do XVI w. powszechnie używane w Europie.

Dziełami tymi posługiwał się również Uniwersytet Jagielloński w Krakowie jeszcze w XV i XVI wieku.

Zaznaczyć należy, że Arabowie położyli również pewne zasługi w rozwoju rolnictwa, rozpowszechniali bowiem uprawę roślin południowych w Europie np. trzcinę cukrową, którą w dzikim stanie znaleźć można było na Sycylii jeszcze w XVII w.

Do rozpowszechnienia wiedzy arabskiej przyczynili się w niemałym stopniu Żydzi, którzy studiując medycynę na uniwersytetach arabskich w Bagdadzie, Kairze, Kordobie osiedlali się już wtedy na dworach książąt i wyższej szlachty i w ten sposób przekazywali tę wiedzę we Francji, Niemczech, Włoszech i krajach słowiańskich. (C. d. n.).

K. Byszewska.

Kwiat paproci

Już w odległych, zamierzchłych czasach na szerokiej pra-słowiańszczyźnie, bo od Bałtyku aż po wzgórza Karpat sięgającej w dzień 24 czerwca o zmroku płonęły wesoło ognie Kupały, jasne sobótki świętojańskie.

W dniu tym ledwie mrok pokrywał ziemię zaczynały płonąć ognie sobótek — najpierw błyskała jedna, potem druga, trzecia, dziesiąta... aż wreszcie na dalekiej hen! płaszczyźnie rozłyskał rozległy krąg ognisk kupalnych.

Dzień Kupały czci lud już w przedhistorycznej epoce naszych dziejów. Według wierzeń pra-słowian w tym najdłuższym dniu w roku wszystko oddaje cześć wszechpotężnemu słońcu, stojącemu wtedy najwyżej.

Wszak wszystko rodzi się i rozwija pod wpływem słońca, jego dobroczynne promienie grzeją mocno, dojrzewa i ziarno i owoc i wszelkie zioła, w dniu więc jego najwyższej potęgi i człowiek winien mu hołd oddać.

Zwyczaj zapalania sobótek w dzień świętojański przetrwał do dzisiejszych czasów.

Lud przechowuje z pokolenia na pokolenie swe obrzędy i dzisiaj mało jest w roku dni tak pełnych powabu jak dzień świętojański.

Płoną ognie po wzgórzach, brzmi wesoła pieśń, muzyka się wkoło rozlega a przy jej dźwiękach rozpoczyna się tan.

A i noc po dniu najpotężniejszym w roku następująca na swój niepojęty urok, swoje podania i czary.

Noc świętojańska, jasna, pogodna noc czerwcowa również do najpiękniejszych w roku należy.

Głębia lasu przyjmuje wtedy niezwykłe, nieokreślone, fantastyczne kształty. Wszędzie gdzie tylko okiem rzucić migocą robaczki świętojańskie swymi zielonawymi, fosforyzującymi błędnymi światełkami, gdzieniegdzie żaby rechocą...

Nic dziwnego, że wyobraźnia ludu, wybrała tę noc tak piękną, tak niezwykle tajemniczą na chwilę, w któ-

rej budzi się do życia ów legendarny, niemal niedosiężny — kwiat paproci.

Lud wierzy, że tylko w nocy następującej po dniu najwyższej siły słońca, któremu nic się oprzeć nie zdoła — tylko wtedy oporna paproć kwiat wydać może.

Zakwita więc paproć w noc świętojańską, ale zdobyć jej kwiat nie jest łatwo.

Między jedenastą a dwunastą w nocy wyłania się kwiat maleńki ale błyszczący jasno i świetlnie jakby jaka gwiazda z nieba spadła. Zdobycie go napotyka na ogromne trudności, duchy bowiem bronią dostępu do niego, utrudniając śmiałkowi zerwanie cudownego kwiatu.

Trzeba się więc opasać bylicą, żeby Boruta siedzący w starej wierzbie nie psocił, trzeba przytem mieć świętojańskie ziele w ręku żeby inny bies siedzący w korzeniu bzu lub w złowrogim przestępie nie wyprowadził na mokradła i bagna.

Ale komu uda się zwalczyć te wszystkie przeszkody i choć mu włos dęba stawa, głos w piersi zamiera i ząb o ząb ze strachu szczęka, dotrze i posiędzie ów kwiat czarodziejski, temu przyszłość jego jak i świadomość wszystkich zakopanych skarbów od razu stanie otworem.

Według opowiadań ludu byli już tacy, którzy kwiat paproci zdobyli.

Był to sobie prostoduszny chłopek, który kwiat ten posiadł ale cóż! włożył go za pazuchę i biegnąc z nim do domu w drodze utracił. Wszelkie poszukiwania nie pomogły, kwiat paproci zniknął bez śladu. Inny znowu zerwał kwiat ale ten przypadkiem wpadł mu do chodaka, a gdy szczęśliwy z posiadania kwiatu i wszelkich świadomości ukrytych skarbów wrócił do domu dla zabrania narzędzi potrzebnych do ich odkopania, but ściągnął, kwiat mu też wypadł. Z utratą kwiatu zginęła świadomość miejsca, gdzie skarby spoczywają a przyszłość stała się znów ciemna i niezbadana.

Takie są mity o nocy świętojańskiej i kwiecie paproci.

Ile prawdy mieści się w tej opowieści starano się zbadać już w ubiegłym wieku. To że paproć istotnie kwitnie, że kwiat jej rozwija się tylko w noc świętojańską i że odznacza się niezwykłym blaskiem — są to wszystko rzeczy prawdopodobne, znamy bowiem wiele roślin kwitnących tylko w nocy np. pewne gatunki kaktusów, których kwiaty trwają tylko bardzo krótką chwilę. A chociaż nie znamy kwiatów o błyszczącym kwiecie to mamy przecież szereg spostrzeżeń świecenia kwiatów w nocy.

Widziano np. że kwiaty nasturcji, nogietka, lilii, maku i kilku innych roślin — wydają światełka silnego napięcia jakby maleńkie błyskawice, widoczne zawsze tylko późnym wieczorem lub w nocy.

Poza tym w 1844 r. słynny nasz botanik L. Sumiński, wykazał że paproć istotnie posiada coś nakształt kwiatu.

Szukając pierwszych początków tworzenia się nowej roślinki na przedroślu znalazł on... kwiat paproci.

Jeśli mianowicie takie przedrośle odwrócimy i przyjrzymy mu się od spodu to znajdziemy i narząd w rodzaju słupka kwiatowego i liczne kuleczki otaczające go, spełniające rolę pręcików a zwłaszcza ich pylników.

Słupek w paproci nazywa się rodnią, która jest na dnie rozdęta i zawiera białkowe składniki podobnie jak to ma miejsce u roślin kwiatowych.

Badania L. Sumińskiego potwierdził w 1867 r. E. Strasburger, który pod mikroskopem obserwował proces zapylenia jakgdyby rodni upłodnikami znajdującymi się w wyżej wymienionych kuleczkach.

Według jego spostrzeżeń po połączeniu się białka wymienionych komórek — rodnia otacza się zdrewniałą tkanką i dzieli na 2 a następnie na 4 komórki, z których jedna czerpie pożywienie z przedrośli, druga wyrasta w pierwszy korzeń, trzecia w pierwszy liść a czwarta w pierwszą łodygę przyszłej paproci.

Podania ludowe — to żyjąca kronika przechowująca odległe nieraz wyobrażenia i wierzenia, — które z pokolenia na pokolenie urastają w bajeczne nieraz formy.

W tych zmyślonych zdawałoby się powieściach na-

szego ludu kryje się niekiedy głębsza myśl ubrana w mityczną formę.

I kwiat paproci stanowi alegorię przyrody, która jest skryta chociaż badaniom dostępna, jej wiadomości docierają tylko do tych, którzy dzięki usilnej pracy dochodzą do wyników ukrytej prawdy i znajdują ów błyszczący, nie dla każdego dostępny kwiat wiedzy.

Kwiat poznawania tajemnic jako cel nauki — uszlachetnia człowieka, ten bowiem tylko kto go posiądzie staje się wyższą istotą, staje się bliższym prawdy i świadomości, gdzie kryją się najwyższe wartości świata.

E. Raniewski.

Bibliografia.

„Hoduj i zbieraj" (Rady z praktyki jak dochodowo wykorzystać 2.000 metrów kw. ogródka). Z 10 ilustracjami. 44 str. druku. *Adam Wigat.* (Nakładem Stowarzyszenia Pracowników księgarskich sp. z ogr. odp.) Cena zł. 1.50.

W ostatnich dniach na rynku księgarskim pojawiła się mała książeczka p. t. „Hoduj i zbieraj" napisana przez bezrobotnego, który posiadając zaledwie 2.000 m. kwadratowych ziemi — od szeregu lat gospodaruje na niej i nie mając emerytury potrafi jednak, jak powiada „związać koniec z końcem" na tym kawałku ziemi.

Małowartościowy, bo znajdujący się na terenie podmokłym kawałek gruntu potrafił autor niniejszej książki doprowadzić do stanu opłacalności. Założył tam ogródek przydomowy, w ktorym hoduje morwę białą, a w związku z tym jedwabniki, uprawia winogrona, roślinę zdatną na herbatę tzw. „Pysznotę królewską", zioła lecznicze jak pasiflorę, kozłek lekarski, miętę pieprzową, różę cukrową. Dodać należy że zaprowadził i rozwinął również hodowlę królików.

W ogródku warzywnym zaś uprawia truskawki, porzeczki, agrest, maliny, rabarbar, pozatem jarzyny: marchew, buraki, kapustę, buraki pastewne dla królików na zimę, fasolę, groch, cebulę, pomidory, ogórki, sałatę i szczaw.

W związku z ukazaniem się niniejszej książeczki przyznać trzeba, iż posiadanie ogródków przydomowych, doprowadzonych do stanu opłacalności nie jest u nas niestety należycie doceniane.

Inaczej na tę sprawę zapatrują się inne kraje jak Francja, Anglja, Niemcy, gdzie jeszcze przed wojną światową — najcenniejszym pracownikiem w urzędzie, przemyśle, rzemiośle lub gdziekolwiek był taki pracownik, który zabiegał o posiadanie ogródka i własnego domku i utrzymywał go na wysokim poziomie kultury. Kto nie zdradzał po kilku latach pracy zainteresowania w tym kierunku, był traktowany jako człowiek mniej wartościowy.

Szczególniej w okresie wojen kiedy nawet za drogie pieniądze nie można uzyskać ani warzyw ani owoców— ogródki takie stają się nieraz cennym i jedynym źródłem aprowizacji. W czasie spokoju zaś podnoszą stopę życiową, ożywiają handel, umożliwiają korzystanie w pełni z darów przyrody, wypracowanych własnym wysiłkiem i zapobiegliwością.

Ks. Wojciech Kranowski, Bursztyn koło Halicza. — **„Z Pszczelnictwa Słowiańskiego”,** str. 589 i 34 ilustracje na kredowym papierze, zł. 8,—,nakład autora.

Książka składa się z 9 rozdziałów, zawierających zwięźle i zajmująco napisane rozprawy i artykuły autora, oraz tłumaczenia jego na język polski „rozpraw, luźnych zdań i artykułów” wielu wybitnych pszczelarzy serbskich, bułgarskich, chorwackich, czeskich, słowackich, ruskich, rosyjskich itd.

Dzieło świadczy o poważnej kulturze umysłowej autora i o jego umiejętności posługiwania się różnorodnym materiałem naukowym. Ożywia je wiara w ostateczny tryumf serdecznego zbratania się wszystkich pszczelarzy nacyj słowiańskich. Dobrze, że pracy tej jako pierwszej w odrodzonej Polsce podjął się ks. Kranowski— tłumacz dzieła W. Langstrotba i K. Dandanta pt. „Pszczoła i ul”, autor książki „Pszczelnictwo zagraniczne” i b. współpracownik „Bartnika Postępowego“ i „Pszczelarza Polskiego”.

Tabela orientacyjna

cen sprzedażnych najbardziej używanych gatunków ziół leczniczych loco Warszawa.

L.p.	Nazwa towaru		Cena za 100 kg. w zł.
1	*Baccae* Crataegi oxyac. — głóg		100 — 120
2	„ Cynosbati sine sem. — róża dzika . .		100 — 130
3	„ Fragariae — poziomki		300 — 450
4	„ Juniperi — jałowiec		20 — 30
5	„ Myrtillorum — czarne jagody		80 — 100
6	„ Rubi Idaei — maliny		400 — 450
7	„ Sorborum — jarzębina		30 — 40
8	*Cortex* Frangulae — kora kruszyny		30 — 40
9	„ Juglandis nuces — orzecha włosk. . .		50 — 60
10	„ Querci — kora dębowa.		25 — 30
11	*Flores* Althaeae — kwiat ślazowy		200 — 300
12	„ Arnicae — pomornik górny		200 — 250
13	„ Calcatrippae — ostróżka		250 — 350
14	„ Calendulae sine calic. — nogietek . .		240 — 300
15	„ Chamomillae roman — rumianek rzym.		150 — 200
16	„ „ vulgaris — rumianek posp.		350 — 400
17	„ Cyani — bławatek		200 — 300
18	„ Lamii albi — jasnota biała		700 — 800
19	„ Lavandulae — lawenda		350 — 400
20	„ Malvae arboreae — malwa czarna . .		200 — 300
21	„ „ silvestris — „ leśna . . .		200 — 250
22	„ Millefolii — krwawnik		45 — 55
23	„ Primulae — pierwiosnek lekarski . . .		150 — 250
24	„ Pruni spinosae — tarnina		250 — 350
25	„ Robiniae pseudo-acaciae — akacja . .		100 — 120
26	„ Sambuci — bez czarny		150 — 180
27	„ Spireae ulmariae — tawuła, król. łąk .		100 — 120
28	„ Stoechados citrini — kocanka piask. .		60 — 70
29	„ Tiliae — lipa		150 — 200
30	„ Trifolii albi — koniczyna biała		100 — 120
31	„ Verbasci — dziewanna		350 — 500
32	„ Violae tricolor — bratki		200 — 250
33	*Folliculi* phaseoli — łupiny fasoli		20 — 30
34	*Foliae (et Herbae)* Absinthii — piołun . .	Hb	40 — 55
35	„ Abrotani — bożodrzew	Hb	120 — 150
36	„ Altheae — ślaz	Fo	120 — 150
37	„ Asperulae odor. — marzanka wonna	Hb	60 — 70
38	„ Arnicae — pomornik górny . . .	Fo	100 — 110
39	„ Artemisiae — bylica	Hb	45 — 60
40	„ Betulae — brzoza	Fo	30 — 40
41	„ Bidentys tripart.—dwuząb trójdzielny	Hb	70 — 100
42	„ Cardui benedicti—drapacz lek. . .	Hb	60 — 70
43	„ Cichorei — podróżnik. cykoria . .	Hb	40 — 50
44	„ Chenopodii — komosa meks. . .	Hb	100 — 120
45	„ Centaurii minor — tysiącznik . .	Hb	160 — 200
46	„ Droserae — rosiczka	Hb	300 — 400
47	„ Euphrasiae — świetlik lek. . . .	Hb	100 — 130
48	„ Equiseti arv. — skrzyp polny . .	Hb	25 — 35
49	„ „ hiem. (palustre)—skrzyp bł.	Hb	25 — 40
50	„ Farfarae — podbiał	Fo	20 — 35
51	„ Fragariae — poziomka	Fo	50 — 60
52	„ Galeopsidis cum flor. — poziewnik żółtawy	Hb	50 — 60
53	„ Hederae terrestris—bluszczyk ziemny (kurdybanek)	Hb	50 — 80
54	„ Herniariae glabrae—połonicznik .	Hb	40 — 50

L.p.	Nazwa towaru		Cena za 100 kg. w zł.
55	*Foliae* (*et Herbae*) Hyperici — dziurawiec .	Hb	25 — 35
56	„ Hepaticae trilobae—wątrobiane ziele, przylaszczka	Fo	40 — 60
57	„ Juglandis — orzech włoski . . .	Fo	70 — 80
58	„ Majoranae majeranek (otarty) . .	Hb	200 — 250
59	„ Meliloti — nostrzyk lek.	Hb	60 — 70
60	„ Melissae — melisa . , ...	Fo	130 — 150
61	„ Menyanthes trifol.—bóbrek trójl. .	Fo	30 — 45
62	„ Menthae piper. — mięta pieprzowa	Fo	150 — 200
63	„ Millefolii — krwawnik	Hb	40 — 50
64	„ Myrtillorum — czarne jagody . .	Fo	50 — 70
65	„ Polygoni avic. — rdest ptasi . .	Hb	25 — 30
66	„ „ hydropip. — rdest ostrogorzki, pieprz wodny . . .	Hb	40 — 50
67	„ Pulmonariae — płucnik lek. . . .	Hb	70 — 80
68	„ Plantaginis lanc. — babka lancet.	Fo	50 — 70
69	„ Ribis nigri — czarna porzeczka .	Fo	30 — 40
70	„ Rutae — ruta	Fo	100 — 120
71	„ Rosmarini — rozmaryn	Hb	140 — 170
72	„ Spiraea ulm. — tawuła	Hb	70 — 90
73	„ Serphylli — macierzanka	Hb	30 — 40
74	„ Salviae — szałwia	Fo	90 — 120
75	„ Urticae dioicae — pokrzywa . .	Fo	40 — 50
76	„ Uvae ursi — mącznica garb. . .	Fo	30 — 40
77	„ Taraxaci cum. rad. — mniszek lek.	Hb	50 — 60
78	„ Thymi — tymianek (otarty) . . .	Hb	180 — 220
79	„ Veronicae — przetacznik	Hb	50 — 60
80	„ Verbenae — witułka lek.	Fo	80 — 140
81	„ Violae tricolor — bratki polne . .	Hb	50 — 60
82	„ Virgae aureae — nawłoć posp. . .	Hb	50 — 60
83	„ Vitis idaei — borówka	Fo	50 — 70
84	*Fructus et Semen* Anisi vulgaris — anyż . . .		240 — 320
85	„ Carvi — kminek		60 — 80
86	„ Coriandrii — kolender		40 — 50
87	„ Cumini — kmin		150 — 200
88	„ Foeniculi — koper		75 — 110
89	„ Lini — siemię lniane		50 — 60
90	„ Sinapis alba — gorczyca biała		45 — 55
91	„ Sinapis nigra — gorczyca czarna . . .		50 — 60
92	*Gemmae* Betulae — pączki brzozowe		120 — 180
93	„ Pini — pączki sosnowe		50 — 70
94	„ Populi — pączki topolowe		80 — 100
95	*Lichen* Islandicus — mech islandski		30 — 40
96	*Radix* Althaeae — ślaz		220 — 250
97	„ Angelicae — dzięgiel		80 — 120
98	„ Arnicae — pomornik górny		300 — 350
99	„ Artemisiae — bylica		100 — 140
100	„ Caricis aren. — turzyca piask.		70 — 90
101	„ Calami — tatarak		50 — 60
102	„ Consolidae — żywokost		50 — 60
103	„ Inulae Heleni — oman wielki		100 — 150
104	„ Graminis — perz		30 — 40
105	„ Gentianae — goryczka		140 — 160
106	„ Lappa maj. — łopian		70 — 80
107	„ Ononidis — wilżyna ciernista		50 — 60
108	„ Polypodii — paprotka		200 — 250
109	„ Saponariae alb. — mydlik biały . . .		60 — 80
110	„ Taraxaci — mniszek lek.		70 — 90
111	„ Urticae dioicae — pokrzywa		60 — 80
112	„ Valerianae — kozłek lek.		280 — 350
113	***Viscum album***		**40 — 50**

KRONIKA

Samopomoc rolna wprowadzona od 11 kwietnia 1939 r. Minister rolnictwa i reform rolnych wydał rozporządzenie o samopomocy rolnej.

Na mocy tego rozporządzenia w warunkach określonych ustawą o powszechnym obowiązku świadczeń rzeczowych — stosowana będzie samopomoc rolna.

Samopomoc rolna obejmuje obowiązek okazywania wzajemnej pomocy przez wzajemne świadczenia w formie robocizny oraz użyczanie środków transportu, uprzęży, narzędzi i maszyn rolniczych oraz wspólne dokonywanie upraw, siewu, pielęgnacji, zbiorów, omłotów oraz zabezpieczanie przewozu plonów i produktów wiejskich.

Obowiązek samopomocy rolnej można rozszerzyć na materiał siewny i pasze.

Samopomoc rolna opiera się na zasadzie wzajemnej wymiany świadczeń w naturze lub odpłatności w gotówce, z wyjątkiem samopomocy okazywanej wspólnie posiadaczom gospodarstw wiejskich, którzy ze względu na specjalnie trudne warunki bytowania nie mogą dopełnić świadczeń wzajemnych.

Bezpośredni nadzór nad działalnością przodownika wiejskiego sprawuje wójt a nadzór zwierzchni starosta.

Rozporządzenie to weszło w życie z dniem 11 kwietnia 1939 r.

Rezerwat przyrody nad Bałtykiem. W okolicach jeziora żarnowieckiego powstał rezerwat przyrody, który ma na celu zachowanie nielicznych już na wybrzeżu roślin polodowcowych. Taki sam rezerwat istnieje już na Kępie Radłowskiej.

Zainteresowanie Wielkiej Brytanii dla rynku polskiego. Skutki gospodarczego zacieśnienia się współpracy polsko-brytyjskiej niedługo dały na siebie czekać. Jak się okazuje angielskie koła gospodarcze z żywym zainteresowaniem śledziły rozmowy przeprowadzone w Warszawie ostatnio przez p. R. S. Hudsona, ministra handlu zamorskiego W Brytanii.

Echa tej wizyty głośno odbiły się w Londynie, wywołując wzrost zainteresowania angielskich kół gospodarczych dla rynku polskiego. Objawy tego zainteresowania rejestrowały Targi poznańskie, które odbyły się w dniach od 30/IV — 7/V b. r.

Targi te otrzymywały liczne zapytania z Anglii, dążące do zacieśnienia stosunków handlowych między polskimi i angielskimi kołami gospodarczymi. Sądzimy, iż koła te zainteresują się również surowcami roślin leczniczych w Polsce.

Straszny grzyb „Chamusco" niszczy plantacje bananów — pastwiska dla bydła zamiast pól bananowych. W płd.-wsch. części Meksyku, gdzie znajdują się wielkie plantacje bananów, pojawiła się ostatnio straszna plaga, niszcząca plantacje i uniemożli-

wiająca hodowlę tej rośliny. Plagą tą jest grzyb zwany „Chamusco”. Wszelka akcja ochronna przed tą plagą nie wydaje rezultatu, gdyż nasienie względnie zarodniki jej unoszą się w powietrzu jak stwierdzili eksperci na 2.000 m. ponad plantacjami. W wielu okolicach plantatorzy musieli zamienić swe plantacje na zagrody dla bydła. W stanie Oaxaca np. praktycznie hodowla bananów została uniemożliwiona.

Pozostało tylko kilka plantacyj w stanie Papaloapan.

Wielu plantatorów bananów w poszukiwaniu nowych i niezagrożonych terenów przenosi się na północ do Stanów Sonora i Baja California.

Zachodzi obawa, że wkrótce wszystkie plantacje zostaną zniszczone i że trzeba będzie sprowadzać banany z Afryki lub Ameryki płd.

Do okolic zagrożonych plagą udał się minister rolnictwa i hodowli w asyście techników, celem zbadania stanu rzeczy. „Chamusco” przed pojawieniem się w Meksyku zniszczył już poprzednio plantacje bananów w Panamie i Ameryce środk., gdzie wydano wiele tysięcy dolarów na walkę z pasożytem. Walka ta jednak też nie wydała rezultatów i na miejscu plantacyj trzeba było zasiać odpowiedni rodzaj trawy, która niszczy nasienie „Chamusco“.

W związku z tą plagą przypuszczalnie banany w Polsce w b. r. znacznie podrożeją.

Aparat — pozwalający słyszeć, jak trawa rośnie. Aby określić, że ktoś jest bardzo przebiegły, mówiliśmy dawniej „ten słyszy jak trawa rośnie”. Obecnie dzięki aparatom wzmacniającym dźwięki, każdy człowiek, zupełnie przeciętnym słuchem obdarzony, może słyszeć jak trawa rośnie i jak się otwierają pąki róż.

Dzięki przyrządowi wzmacniającemu dźwięki 12.000 razy udało się uchwycić na płytę dźwięki towarzyszące rozchylaniu się pąka.

Jest to najpierw krzyk utrzymany w wysokich tonach.

Krzyk ten nabrzmiewa, staje się coraz pełniejszy aż wreszcie w chwili ostatecznego rozchylenia się pąka ma intenzywność wystrzału.

W walce z trądem. Misjonarka S. Maria Zuzanna ze Zgromadzenia N.M.P. odkryła nowy środek przeciwko trądowi. Jest nim olejek otrzymywany z orzechów rosnących na wyspach Oceanu Spokojnego.

Fabryka cukru drzewnego. Sposób Bergiusa otrzymywania cukru z odpadków drzewnych wyszedł już poza mury laboratoriów i znajduje obecnie zastosowanie w produkcji fabrycznej. Między innymi w lipcu roku ub. położono pierwszy kamień pod budowę dużej „Cukrowni drzewnej” w Ratysbonie (Bawaria). Fabryka będzie gotowa już w lipcu r. b. i zatrudni około 300 robotników. W sferach przemysłowych podnoszą, że na terenie Bawarii i Austrii będzie to pierwszy tego rodzaju zakład, któremu przypadnie w udziale zapoczątkowanie w przemyśle nowego działu produkc

Produkcja żywicy w Italii. Wiadomo, że żywica należy do surowców o dużym znaczeniu i wzrastającym coraz bardziej zapotrzebowaniu. Ponad 50% światowej produkcji żywicy zużywa się w przemyśle mydlarskim, 15—20% do fabrykacji lakierów, resztę spożytkowuje przemysł papierniczy i inne. Włosi od dawna starają się uniezależnić od importu żywicy zagranicznego pochodzenia i popierają w tym celu wszelką inicjatywę — a specjalnie hodowlę drzewostanów iglastych. Możliwości stworzenia w Italii przemysłu żywiczarskiego istnieją, jednakże napotykają dotąd na trzy poważne przeszkody: ograniczona możność pozyskania, wysokie koszta robocizny i ochrona celna. Powierzchnia leśna, pokryta nadającymi się do żywicowania drzewami iglastymi wynosi w Italii zaledwie 30.000 ha, a ponadto na 15.000 ha może być wykorzystana karpina, która dotychczas w tym celu nie była esploatowana.

Obecnie ma powstać kilka zakładów przerobu żywicy, które będą otrzymywały surowiec z lasów prowincji Foggia oraz tanio nabywaną karpinę z Jugosławii i wyspy Rodos.

Łączna uprawa maku i marchwi. W niektórych okolicach gospodarze uprawiający buraki cukrowe przy siewie dodają trochę nasienia maku, uprawiając te dwa ziemiopłody współrzędnie. W ten sposób z morga można uzyskać ponad 100 do 200 kg maku, niewiele albo i nic nie tracąc na plonie buraków.

Z dobrym skutkiem można również stosować łączną uprawę maku z marchwią pastewną, uzyskując poważne korzyści. Jak wiadomo, marchew z początku rośnie wolno, mak natomiast rośnie szybko i wcześnie dojrzewa. Dzięki temu mak w pierwszej połowie lata niewiele przeszkadza wolno rosnącej marchwi, a po jego sprzęcie marchew do jesieni dobrze wyrasta. Prócz tego, siejąc mak z marchwią mamy ułatwioną obróbkę zasiewu, gdyż mak szybko wyznacza rzędy i dzięki temu międzyrzędzia można wcześnie gracować.

Domieszkę maku do marchwi można stosować dosyć znaczną, wysiewając 2 do 3 deka nasienia maku na 1 ar razem z marchwią. Kiedy mak osiągnie 4 liście, należy go przerwać, pozostawiając rośliny co 15—20 cm. Dojrzały mak zaleca się zrzynać sierpem, nie wyrywać. Przy obfitym nawożeniu pod marchew, plon maku z 1 ara może dosięgać 10 kg. A jak wiadomo, ziarno maku ma dużą wartość; można je sprzedać lub wytłaczać z niego w olejarni doskonały olej (*Przysp. roln.*).

Co zawiera jad pszczoły? Aby zbadać, co zawiera jad pszczeli, który, jak wiemy z własnego doświadczenia, wywołuje dość bolesne obrzęki, pewien uczony poświęcił 25.000 pszczół. Wyciskał on ukazujące się na końcach żądeł kropelki jadu i zbierał je do specjalnych włoskowatych rurek, bądź wpuszczał do wody. Gdy zgromadził znaczniejszą ilość jadu, okazało się, że jest to ciecz bezbarwna, o gorzkim smaku i aromatycznej woni. Bakterii w jadzie

pszczoły nie znalazł, a za to stwierdził w nim obecność kwasu mrówkowego. Trujące działanie jadu pszczoły zależy od obecności w nim pewnej substancji organicznej, która, gdy się dostanie do krwi, powoduje takie same objawy, jakie można zauważyć przy ukąszeniu niektórych jadowitych węży.

Krajowa produkcja nasion warzywnych powinna wzrosnąć. Wytwórcy i nabywcy nasion przewidują, że produkcja tegoroczna nasion warzywnych będzie większa od zeszłorocznej. Do tej pory nasiona wszelkich kapust, brukwi, marchwi itd. sprowadzaliśmy z zagranicy w większych ilościach. Ponieważ zaś przewiduje się, że już na jesieni roku bieżącego, będą wprowadzone dalsze i to dosyć ostre zarzadzenia co do przywozu tych nasion z zagranicy, powiększy się więc znacznie zapotrzebowanie na nasiona krajowe.

Ciekawostki z Bułgarii. Niedojrzałe śliwki, kwaśne mleko z ogórkiem i pas na brzuchu. Jest rzeczą ogólnie znaną, że najwięcej ludzi, którzy przekroczyli 100 lat życia, spotyka się w Bułgarii. W niektórych okolicach tego kraju prawie w każdej wiosce można znaleźć kilka osób w wieku od 100 do 115 lat, przy czym wielu z tych ludzi cieszy się do końca swego długiego życia najlepszym zdrowiem, całkowitą bystrością umysłu i znakomitym stanem sprawności fizycznej.

Jaka jest tajemnica tej długowieczności Bułgarów, która zresztą nie ogranicza się tylko do ludności wiejskiej, gdyż i w miastach i miasteczkach bułgarskich można często spotkać ludzi którzy przekroczyli setkę lat?

Jedni twierdzą, że znakomite swoje zdrowie i długowieczność zawdzięczają Bułgarzy, zwłaszcza ze sfer uboższych potrawom, które spożywają.

Otóż w Bułgarii ogromnie rozpowszechnione jest spożywanie mleka zsiadłego, zwanego tam „jugurtem". Mleko to, kwaszone w specjalny sposób, zawiera pewien rodzaj bakteryj, które wywierają nadzwyczaj dobroczynny wpływ na narządy trawienia.

Ale spożywanie mleka kwaszonego sposobem bułgarskim, jest dzisiaj rozpowszechnione prawie w całym świecie, a jednak nie zaobserwowano, by nawet najgorliwsi amatorzy tego specjału osiągali długowieczność bułgarskich górali.

Może tajemnica tkwi w niedojrzałych śliwkach.

Trzeba bowiem wiedzieć, że niedojrzałe śliwki stanowią narodowy przysmak ludności bułgarskiej. Zrywa się je z drzewa w stanie zupełnie niedojrzałym, gdy jeszcze są małe i zaledwie zaczyna się w nich formować pestka. W początku lata widzi się na targowiskach miast bułgarskich całe sterty niedojrzałych śliwek. Ludzie kupują je masami i zjadają tak jak u nas zjada się czereśnie, a więc furami — wraz z pestkami, które są jeszcze nie rozwinięte i skutkiem tego miękkie.

A jeśli niedojrzała śliwka nie jest źródłem bułgarskiej długowieczności, to w takim razie może trzecia ulubiona potrawa bułgarska, mianowicie zsiadłe mleko, zmieszane z wodą i ze świeżymi ogórkami, pokrajanymi w cienkie plasterki lub drobne kostki?

Prawdopodobnie ani jedno ani drugie ani trzecie. Spożywanie niedojrzałych śliwek i mieszaniny zsiadłego mleka, wody i świeżych ogórków należy się nawet wystrzegać, gdyż organizm, nie przyzwyczajony do tego rodzaju potraw, mógłby zareagować na nie bardzo przykrymi zaburzeniami żołądka a nawet dyzenterią.

Natomiast na uwagę zasługuje inna rzecz i ona prawdopodobnie jest jedną z najważniejszych przyczyn dobrego zdrowia i długiego życia ludności bułgarskiej zwłaszcza w okolicach górzystych. Mianowicie pas brzuszny.

Klimat Bułgarii jest bardzo zdradliwy. Kto przyjedzie do tego kraju, doznaje niebawem najróżniejszych dolegliwości, których przyczyny nie może sobie wytłumaczyć. Febra, dyzenteria i różne inne zaburzenia są na porządku dziennym u osób, które podróżują po Bułgarii. Przyczyną są zdradliwe wahania temperatury i inne specyficzne właściwości tamtejszego klimatu.

Znakomitym zabezpieczeniem przed tego rodzaju przypadłościami jest ciepła opaska na brzuch. Rolę takiej opaski spełnia szeroki i długi pas wełniany, stanowiący najważniejszą część bułgarskiego stroju ludowego, noszonego przez ludność wiejską i przez niezamożne warstwy ludności miejskiej. Wieśniaka bułgarskiego bez takiego pasa nie można sobie wprost wyobrazić. Może nie mieć butów, może mieć podarte spodnie, ale pas musi mieć. I to pas nie byle jaki. Przeciętna długość tych pasów wynosi około dwudziestu metrów.

Brzuch, owinięty takim pasem, jest gruntownie zabezpieczony przed ujemnymi wpływami zdradliwego klimatu. Toteż dzięki tym pasom, wieśniak i góral bułgarski nie ma nigdy żadnych kłopotów ze swoim brzuchem i nie zna żadnych chorób brzucha ani zaburzeń w organach trawienia, chociaż zjada funtami niedojrzałe owoce i popija to zsiadłym mlekiem z wodą i ogórkami.

Jest tylko kłopot z zakładaniem takiego pasa. Przeważnie radzą sobie w ten sposób, że jeden koniec pasa przywiązują do drzewa lub płotu, a drugi koniec nakładają na brzuch, po czym kręcą się tak długo, aż znajdą się przy drzewie lub płocie gdzie przymocowany jest drugi koniec. Cała ta ceremonia trwa dość długo, ale za to nie trzeba jej powtarzać codziennie. Bułgarski wieśniak czasem tygodniami nie zdejmuje pasa. Między jego fałdami chowa najróżniejsze przedmioty, które gdzie indziej nosi się w kieszeniach, jak tytoń, nóż, zapałki a niekiedy nawet rewolwer lub pistolet. Oczywiście także pieniądze i papiery (*„Co słychać?”*).

Spis rzeczy Nr. 5 (majowego) „SAD i OWOCE" Warszawa, Wilcza 16.

TREŚĆ: Prof. U. J. Dr Edward Janczewski pionier naukowego ogrodnictwa w Polsce. Polanika — (Rubus Arcticus) — Malina Teszla. „Królowa jagód". Sprawy, związane z zapylaniem drzew owocowych. Literaturę o zapylaniu drzew owocowych można znaleźć w następujących pracach. Transplantacja sadownicza. Moje wrażenia z Ameryki Północnej. Amatorska uprawa winorośli w Zbąszyniu. Ważniejsze czynności w sadzie w maju. Gryzonie w sadzie.

REFERATY: Opryskiwanie środkami fluorowymi. Hodowla odmian owocowych dla celów praktyki. Piękno i praktyczna wartość drzew i krzewów owocowych ozdobnych. Zużytkowanie łupin orzecha włoskiego w Kalifornii. Jabłonie bez pni. Sadownictwo w kraju nad Dunajem. Z walki z nornicą. Znaczenie arsenianu ołowiu w zwalczaniu owocówki. Przeciwko skorbutowi. Zawartość witaminy C w surowym, gotowanym rabarbarze i jego konserwach. Zawijanie owoców jako środek zapobiegający gniciu.

Kącik Ziołolekarza.

WPani Kazimiera S. Rzeszów. Żółte plamy, które WPani posiada są prawdopodobnie wywołane wewnętrznymi dolegliwowościami a zwłaszcza wątroby. W tym celu należałoby udać się do lekarza któryby WPanią zbadał i przepisał odpowiednie lekarstwo. Z mieszanek ziołowych polecamy Cholekinazę, zioła Mgra E. Wolskiego itd.

Na piegi medycyna nie znalazła dotąd radykalnego a trwałego środka. Istnieje jednakże szereg środków i zabiegów domowych, które często pomagają

I tak, dobrze jest podobno myć się stale w wodzie, w której cały dzień mokła pietruszka. W ten sposób nie tylko bledną piegi ale i cera delikatnieje i bieleje.

Pozatem należałoby piegi smarować świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny lub z niedojrzałych porzeczek. Jeśliby w takim wypadku wystąpiło pieczenie a nawet zaczerwienienie skóry — trzeba twarz zmyć letnią wodą i natrzeć tłuszczem.

Dobrze jest również zwilżać miejsca pokryte piegami wodą utlenioną — przyczem nie należy twarzy obcierać lecz pozwolić jej wyschnąć.

WPani M. D. Baranowicze. Ischias czyli rwę kulszową leczyć można gorącymi okładami lub nakładaniem gorczyczników na miejsca bolące.

Z ziół do picia polecić można: rozmaryn, kwiat bzu czarnego, korzeń wilżyny ciernistej i łopianu biorąc zioła po równej części.

Zwracać przytem pilnie należy uwagę na codzienne wypróżnianie kiszek, gdyż w przeciwnym razie dojdzie do samozatrucia organizmu i leczenie ischiasu napotkać może na duże trudności.

Odpowiedzi redakcji.

WP. Jan M. Radomsko. Na wysiew nasion „Pysznoty królewskiej", rośliny zdatnej na herbatę jest już nieco zapóźno.

Można ją jeszcze rozmnażać z karpek które dostać można w każdej ilości u p. inż. Nowińskiej - Roeslerowej, Młociny koło Warszawy.

WP. Bronisław P. Rajgród. Jako początkującemu plantatorowi radzimy zająć się uprawą rumianku, waleriany (kozłka lekarskiego) i ślazu lekarskiego, których uprawa jest stosunkowo łatwa a zbyt zawsze pewny.

Należałoby przy tym przestudiować książkę Mgr. Jana Bigańskiego pt. „Hodowla roślin leczniczych", wyd. V. (Do nabycia za pośr. Redakcji).

Adres Redakcji i Administracji: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 38 m. 11, tel. 694-02.

Redakcja i Administracja czynna w środy i piątki od 5 — 6 pop.

Cena prenumeraty: rocznie 6 zł., półrocznie 3.50 zł., kwartalnie 1.80 zł. Pojedyńczy numer 0.65 gr. wraz z przesyłką.

Prenumeratę można opłacać przy pomocy blankietów rozrachunkowych lub do P. K. O. na konto Nr. 29.360.

Ceny ogłoszeń: cała strona 150.— zł., 1/2 str. — 80.— zł., — 1/4 str. — 45.— zł., 1/8 str. — 30.— zł., ostatnia strona okładki — 180.— zł.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **Dr. farm. Maria Bernerówna**

Druk. M.Gołaszewski i Syn, Warszawa, Czerniakowska 131, tel. 9.38-57.